



Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Eine authentische Ribera del Duero Ikone

Beschreibung:

Der Alenza Gran Reserva begeistert durch Kraft und Finesse. Das renommierte Gut von Alejandro Fernández keltert diesen edlen Tropfen zu 100% aus erlesenen Trauben der typisch spanischen Rebsorte Tempranillo. Der Name ist eine Wortkombination der beiden Vornamen Alejandro und Esperanza.

Der perfekte Festtagswein für besondere Momente.

Aromenprofil:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Vielschichtiges Aromenprofil von kleinen schwarzen Beeren, Kokosraspel und mediterranen Kräutern. Auch violette Blütenblätter, würziger Pfeifentabak und ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen zeigt er sich mit regionentypischer Konzentration und Intensität. Kraftvoll gebaut, aber dank feinkörnigem Tannin, einem dezenten Säurepiel sowie wohldosiertem Barriquetoasting auch mit reichlich Finesse aufwartend. Die opulente Frucht und eine samtige, verschwenderische Mundfülle verleihen ihm außergewöhnliche Tiefe und Charakter. Bereits jetzt ein Hochgenuss aber mit vorzüglichem Lagerpotential.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Condado de Haza
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0111818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.